



V2 : 09/09/24



Admission

Qualités requises

- Aimer partager et faire plaisir
- Être rigoureux et avoir une hygiène irréprochable
- Avoir un esprit artistique pour le dressage et la décoration des plats
- Posséder le sens de l'organisation et le goût pour le travail en équipe
- Avoir une bonne résistance physique

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- Unités UP1 : Production Alimentaire
- Unités UP2 : Service en restauration

Enseignement général

- Unités UG1 : Prévention-Santé-Environnement
- Unités UG2 : Français, Histoire, Géographie, Enseignement moral et civique.
- Unités UG3 : Mathématiques, Physique Chimie
- Unités UG5 : Langue vivante étrangère



Missions en entreprise

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci.
- Assurer la distribution et le service des repas.
- Procéder à l'encaissement des prestations.
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.



Objectifs de la formation

Être capable de :

- Gérer toutes les étapes depuis la réalisation de préparations alimentaires simples jusqu'à la distribution et le service des repas.
- Gérer l'encaissement et l'entretien des locaux et du matériel.



Validation de la formation

Cette formation est validée par le diplôme de **CAP Production et service en restaurations** de niveau 3.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	Poursuite des études en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel (BP). Le ou la diplômé/e débute en restauration rapide, commerciale libre-service, collective structure publiques, privées, associatives... https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Prérequis	Aucun
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis du contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - 15 ans et avoir terminé la classe de 3^{ème} - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH)
Prérequis du contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> - 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Tarif	- € / an Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 26/11/2019

